



24 DE DESEMBRE

24 DE DICIEMBRE | 24 DECEMBER

Sopar | Cena | *Dinner*

290 eur

MENÚS DE NADAL
Menús de Navidad | *Christmas menus*

"AMUSE BOUCHE" QUATRE VARIETATS

"Amuse bouche" cuatro variedades | *"Amuse bouche" four varieties*

Brioix amb caviar, Foie gras amb festuc, Galantina nadalenca i Terrina de escòrpora
Brioche con caviar, Foie gras con pistacho, Galantina navideña y Terrina de escòrpora
Caviar brioche, Foie gras with pistachio, Christmas galantine and Scorpion fish terrine

COCA FINA DE LLAGOSTA

Coca fina de langosta | *Spiny lobster "coca"*

CONSOMÉ DE PULARDA TRUFADA

Consomé de pularda trufada | *Truffled poularde consommé*

BESUC, XIRIVÍA, TOMÀQUET I OLIVES

Besugo, chirivía, tomate y aceitunas | *Sea bream, parsnip, tomatoes and olives*

FILET DE VEDELLA, ALBERGÍNIA I TÒFONA

Solomillo de ternera, berenjena y trufa | *Beef tenderloin, eggplant and truffle*

REFRESCANT I PICANT

Refrescante y picante | *Refreshing and spicy*

ESFERA NADALENCA

Esfera navideña | *Christmas sphere*

EL NOSTRE CARRO DE TORRONS CLÀSSICS I CREATIUS

Nuestro carro de turroneos clásicos y creativos
Our trolley of classic and creative "torrons"

.....

Maridatge de Nadal

Maridaje de Navidad | *Christmas Wine Pairing*

+ 195 eur pp

Maridatge de Nadal icònic

Maridaje de Navidad icónico | *Christmas Iconic Wine Pairing*

+ 850 eur pp

.....